

Transcription de la vidéo :

« La dolce vita dans l'assiette »

Journaliste : la pasta, la pâte on en consomme sur la planète plus d'un milliard d'assiettes chaque année rien que ça. Et cette sauce jaune et onctueuse ce n'est rien de moins que la recette la plus cuisinée au monde « la carbonara ». Pour préparer ce classique de la cuisine italienne aux fourneaux Antonello Migliore, un chef primé par l'équivalent du guide Michelin italien et Francesca Recanatì critique pour ce même guide.

On est prêt, la sauce est bien liée.

Critique : Maintenant c'est le moment le plus délicat pour ce plat.

Journaliste : Le dressage de l'assiette : chapiteau de spaghetti nappé de la célèbre sauce

Chef : je rajoute un peu de jus de cochon

Journaliste : la mythique carbonara est prête à être dégustée... Verdict !

Critique : ça sent dans les règles de l'art, c'est la bonne texture, on sent bien le fromage et c'est suffisamment poivré.

Journaliste : partout autour du monde, ce paysage donne envie de passer à table, tout le monde veut donner à son assiette un petit air d'Italie. Avec un tel engouement, la gastronomie italienne est en tête du palmarès des plats le plus consommés bien plus que les hamburgers ou le sushi japonais. Numéro une : la carbonara romaine, que l'on prépare avec des spaghettis ou avec des penne courtes et creuses ; numéro deux : l'or de Naples, la pizza, à la sauce tomate et à la mozzarella. Modène a offert au monde entier la lasagne, la pâte au four avec sa sauce à la viande hachée. On ne sait pas toujours mais c'est au pied du Dôme de Milan que le risotto a été inventé. Reste Trévise pour un dessert, c'est la patrie du célèbre Tiramisu. Plat célébrité nous allons redécouvrir les racines, les recettes, les dérives aussi dont ils peuvent souffrir.

Notre parcours gastronomique commence donc ici à Rome avec nos deux experts de la carbonara.

Chef : pas besoin de séparer le jaune du blanc.

Journaliste : pour la réussir c'est donc le seul secret à connaître : un œuf entier, du poivre et du pecorino, le fromage de brebis des collines romaines. Il n'existe aucune autre façon de la préparer. C'est l'un des plats le plus imités au monde, le plus dénaturés, le plus mal copiés partout dans le monde, pourquoi ? Parce que l'onctuosité que l'on obtient avec de l'œuf cru ils la font avec de la crème, ça n'a rien à faire dans cette recette.

Et ces dérives sont bien réelles de la lointaine Asie où la carbonara se fait franchement à la crème, aux voisins Allemands qui apprécient une sauce bien liquide au fromage râpé, en passant par le Danemark et sa carbonara de l'espace, verte comme les martiens. Et même au cœur du temple, à Rome, où celle-ci à l'air trop blanche pour être nette. Il était temps de réviser ces classiques de la cuisine italienne, et il y a du travail comme il va nous le démontrer demain notre critique gastronomique attitrée.